

## 風土～テロワール～宅配 「夏のブランチ編」

千曲川ワインバレーの気候と大地と人が生み出したワイン&産物を、  
ソムリエが選んで、ペアリングして、お届けします。

**TOMI WINE CHAPEL からあなたに！**

第4弾となる今回お届けするセットは、このエリアならではの冷涼な気候が反映されたワインと、個性豊かな職人たちが手がける、この季節限定を含む地元のチーズやシャルキュトリ など。あとはお気に入りのパンを用意するだけで、信州・千曲川ワインバレーを吹き抜ける爽やかな高原の風が感じられる、特別なブランチが始まります！大切な方への贈り物にもおすすめ！

ワインは、愛犬“ミリ”ちゃんが描かれたラベルが印象的なミリボーテ さん（小諸市）の白ワイン。チーズとシャルキュトリ は、ボスケソチーズラボ さん（佐久市）の KURA とジャンボンドヒメキ さん（長和町）の季節限定・SHIRAKABA(白カビサラミ)をお届けします。

初登場のトマトケチャップは自然派ワインの造り手でもあり、お米やジャム、ジュースなども手がけるドメーヌ ムラヤマさんのもので、レモングラスが香る、ちょっと大人のケチャップです。パンにチーズとサラミをのせて、トマトケチャップを添えて、バジルや季節のハーブを挟んだりして、軽く温めるのが美味しそう！片手に白ワインを持てば、至福の時間がやってきます。



＜ご注文方法は裏面をご覧ください＞

風土～テロワール～宅配「夏のランチ編」のご注文方法はこちら。

セットのお値段：税、送料、クール便代金 コミコミ価格 **8,800 円**  
(店頭受け取りは **7,500 円**)

注文方法：当店 **HP** の専用フォームから。お電話、ファックスでも。

毎週水曜日に締め切り、ご入金確認後に発送いたします。

**\*お届け日時のご指定などは別途ご相談ください\***

詳しくは当店の **HP** をご覧ください。

東御ワインチャペル [winechapel.com](http://winechapel.com) 電話 0268-55-7511



【ワイン】 ミリボーテ (小諸市)

2020年シャルドネ 750ml 1本 ※アルカンヴィーニューにて委託醸造

長野県小諸市に2012年に移住した中根さんご夫妻がワイン用ブドウを栽培する畑は浅間山麓の約800メートルの高台にあり、八ヶ岳や美ヶ原、北アルプスが望めます。そこから生まれるワインは、冷涼な地域の気候を反映した爽やかな酸味が魅力です。

【チーズ】 ボスケソチーズラボ (佐久市) KURA カチヨ・カバロ 140g 1個

そのままスライスするとモチモチで淡白な味わいですが、温めるとトロツとしてミルクの香りが際立ってきます。パンにのせて焼いてもスライスそのままフライパンで焼いても楽しめます。

【ケチャップ】 ドメーヌ ムラヤマ (東御市) トマトケチャップ 230g 1パック

自園で無農薬で育てたトマトと地元産の野菜を中心に使って仕込んだトマトケチャップ。優しい甘みは良く炒めたタマネギとリンゴからで、砂糖は使わず、保存料も無添加。レモングラスの爽やかな香りが特徴です。

【シャルキュトリ】 ジャンボン・ド・ヒメキ (長和町)

SIRAKABA 白カビサラミ 90-100g 1パック

梅雨と秋雨の時期しか作れない、白いベルベットのようなカビを表面にまとったサラミです。信州太郎ポークを使っていて、味わいは癖がなく、どなたでも食べやすいです。**注意)このサラミは気温や湿度によって生産量が大きく左右されるため、ご注文の時期によってご用意できないことがあります。その場合はご連絡の上で別の製品を送らせていただきますので、どうぞご了承ください。**

※盛り付け例の写真のパンやハーブ類はセットに含まれていません。